



• BRASSERIE DES •

# MONTS D'OR

*Restaurant & Bar à vins*

## A partager

**Saucisson sec des « Hauts Monts » à couper par vos soins,** 12€  
Pain de campagne, beurre et cornichons.

**Planche de jambon de Parme 16 mois,** 16€  
Pain de campagne, beurre et cornichons.

**Club sandwich végétarien,** 17€  
Pesto, œuf dur, pignons de pin, pousses d'épinard, tomates confites.

**Pain brioché crémeux au jambon truffé, cheddar nature façon croque-monsieur.** 17€

**Nems de volaille, menthe fraîche,** 17€  
Salade croquante, sauce thaï.

**Club sandwich saumon,** 18€  
Saumon fumé, crème à l'aneth-citron vert, pickles de concombre, tomates confites, salade iceberg, oignons frits.

**Planche italienne,** 19€  
Pancetta, coppa, jambon blanc truffé, jambon de Parme 16 mois, antipasti du moment, câpres à queue, toasts.

**Sardinettes Premium Atlantique à l'huile d'olive, beurre demi-sel, toasts.** 22€

**Planche de fromages affinés,** 24€  
Picodon, comté, Saint Marcelin « Maison Cellierier », bleu d'Auvergne

## Les entrées

**Terrine de cochon fermier du Cantal élaborée par nos soins** 12€  
Chutney de fruits de saison.

**Salade de Tomates anciennes et mozzarella burrata,** Entrée 12€  
Sauce Pesto. Plat 19€

**Salade César « classique »,** Entrée 14€  
Filet de volaille snacké, sauce César onctueuse au parmesan, Chips de lard, croûtons, sucrine et œuf mollet. Plat 19€

**Tartare de saumon « Bomlo » à l'huile d'olive** Entrée 14€  
Melon, menthe fraîche et citron vert. Plat 22€

**Ceviche de Daurade « péruvien » à la mangue,** 17€  
Kumquat, coriandre, citron vert, yuzu, piment et condiments.

**Tataki de bœuf « Angus », sauce Thaï,** Entrée 17€  
Légumes croquants asiatiques. Plat 23€

## Plat végétarien

**Conchiglioni rigati,** 19€  
Conchiglioni farcis à la ricotta aux herbes, caviar d'aubergine citronnée, coulis de tomate, pesto basilic-estragon, roquette, poudre d'olives noires grecques.

**Club sandwich végétarien,** 22€  
Pesto, œuf dur, pignons de pin, pousses d'épinard, tomates confites.

## Menu Enfant

**Saumon ou steak haché à la plancha, penne rigate ou frites,** 13€  
Gaufre bruxelloise, 2 boules de glace.

## Les poissons

Minute de thon grillé à la plancha, 23€  
Emincé de poivrons confits, écrasé de pomme de terre, jus de balsamique.

Aïoli de Cabillaud, légumes de saison au bouillon safrané, 27€  
Courgette, fenouil, pomme de terre, carotte, chou-fleur.

Filet de bar de Corse à la plancha, 28€  
Ecrasé de Pomme de terre safrané, tomates rôties, roquette, sauce vierge.

## Les viandes

Tartare de « Fleur de bœuf » tradition au couteau 21€  
Pommes frites maison, petite salade verte.

Burger de la Brasserie des Monts d'Or, 22€  
Steak 150 grs « origine France », mayonnaise au curcuma et piment d'Espelette, pancetta grillée, salade iceberg, comté 18 mois, tomate cœur de bœuf, frites maison.

Suprême de volaille fermière, jus au thym, 24€  
Ecrasé de pomme de terre, haricots verts.

Escalope de veau à la milanaise, 26€  
Noix de veau panée, penne rigate, coulis de tomate au basilic.

Filet de Bœuf « origine France » poêlé, sauce échalote, 34€  
Pommes frites maison, mesclun de salade.

## Les Fromages

Faisselle coulis fruits rouges ou crème fraîche ou miel. 5€

Cervelle de canut accompagnée de croûtons. 7€

Saint-marcellin « Maison Cellierier », mesclun. Demi : 5€  
Entier: 8€

Assortiment de fromages, Saint Marcellin « Maison Cellierier », comté, picodon, fourme d'Ambert. 12€

## Les Douceurs

Boules de glaces ou sorbets « histoire de glaces » la boule 3.50€

Crème brûlée à la vanille bourbon. 9€

Tiramisu aux abricots caramélisés, 9€  
Biscuit aux amandes.

Gaufre bruxelloise, 10€  
Salade de fruits, chantilly, chocolat fondu.

Coulant au chocolat Valrhona en lave brûlante, 10€  
Crème anglaise à la vanille.

Café ou thé gourmand. 10€

Salade de fruits de saison, 10€  
Sorbet framboise, coulis de fruits rouges.